

職業実践専門課程の基本情報について

学校名	設置認可年月日	校長名	所在地				
日本栄養専門学校	昭和57年2月1日	水野 譲二	〒670-0965 兵庫県姫路市東延末2-165 (電話) 079-288-2600				
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地				
学校法人みかしほ学園	昭和47年4月3日	理事長 水野 謙一	〒670-0965 兵庫県姫路市東延末2-165 (電話) 079-288-2600				
目的	科学的知識及び栄養の専門的知識技術をはじめ専攻学問分野を修得せしめ、優秀な栄養士を養成し、国民の健康及び体力向上を図り、食生活の合理化に貢献することを目的とする。						
分野	課程名	学科名		専門士	高度専門士		
衛生	栄養士専門課程	栄養士科		平成7年文部省告示第7号			
修業年限	昼夜	全課程の修了に必要な総授業時数又は総単位数	講義	演習	実習	実験	実技
2年	昼間	102	74	0	26	2	0
生徒総定員		生徒実員	専任教員数		兼任教員数	総教員数	
160人		146人	13人		9人	22人	
学期制度	■前期: 4月1日～9月30日 ■後期: 10月1日～3月31日		成績評価		■成績表: 有 ■成績評価の基準・方法 各学期末に実施する試験において60%以上の成績で評価		
長期休み	■夏季: 8月9日～9月29日 ■冬季: 12月23日～1月5日 ■学年末: 3月6日～3月31日		卒業・進級条件		教科科目を学則規定時間履修し、期末試験の60%以上の成績を収めること。		
生徒指導	■クラス担任制: 有 ■長期欠席者への指導等の対応 保護者と連携して継続的な指導を行う。		課外活動		■課外活動の種類 栄養士を目指す学生のための研修会 ■サークル活動: 無		
就職等の状況	■主な就職先、業界等 病院、社会福祉施設、給食会社、保育園、健康産業、食品会社等 ■就職率 ^{※1} : 100% ■卒業者に占める就職者の割合 ^{※2} : 97% ■その他 未就職者は病気療養のため就職希望せず (令和5年度卒業者に関する令和6年5月1日時点の情報)		主な資格・検定等		栄養士、専門士、食育インストラクター3級、料理技術検定上級、介護食士		
中途退学の現状	■中途退学者 4名 令和5年5月1日 在学者 155名 (令和4年4月1日 入学者を含む) 令和6年3月31日 在学者 151名 (令和5年3月31日 卒業者を含む)		■中退率 3%		■中途退学の主な理由 進路変更、経済的理由、疾病等 ■中退防止のための取組 本人、保護者を交えて話し合いを行う/担任制の導入/家庭との連絡・相談の強化		
ホームページ	URL: https://www.mikashiho.ac.jp						

※1「大学・短期大学・高等専門学校及び専修学校卒業予定者の就職(内定)状況調査」の定義による。

①「就職率」については、就職希望者に占める就職者の割合をいい、調査時点における就職者数を就職希望者で除いたものとする。

②「就職率」における「就職者」とは、正規の職員(1年以上の非正規の職員として就職した者を含む)として最終的に就職した者(企業等から採用通知などが出された者)をいう。

③「就職率」における「就職希望者」とは、卒業年度中に就職活動を行い、大学等卒業後速やかに就職することを希望する者をいい、卒業後の進路として「進学」「自営業」「家事手伝い」「留年」「資格取得」などを希望する者は含まない。

(「就職(内定)状況調査」における調査対象の抽出のための母集団となる学生等は、卒業年次に在籍している学生等としている。ただし、卒業の見込みのない者、休学中の者、留学生、聴講生、科目等履修生、研究生及び夜間部、医学科、歯学科、獣医学科、大学院、専攻科、別科の学生は除いている。)

※2「学校基本調査」の定義による。

全卒業者数のうち就職者総数の占める割合をいう。

「就職」とは給料、賃金、報酬その他経常的な収入を得る仕事に就くことをいう。自家・自営業に就いた者も含めるが、家事手伝い、臨時的な仕事に就いた者は就職者として扱わない(就職)者が就職生が不明

1. 教育課程の編成

(教育課程の編成における企業等との連携に関する基本方針)

(教育課程編成委員会等の全委員の名簿)

令和6年4月1日現在

名 前	所 属
小西厚子	兵庫県栄養士会監事 五色精光園第2成人寮 管理栄養士
宮前眞智子	畿央大学 准教授
上野正道	富士産業株式会社 神戸事業部 事業責任者 事業部部長
田上優佳	特別養護老人ホームいやさか苑 施設長

(開催日時)

第1回 令和5年9月14日 15:00~16:00

第2回 平成6年3月19日 15:00~16:00

2. 主な実習・演習等

(実習・演習等における企業等との連携に関する基本方針)

実習や演習に企業からの役員又職員を参画経験や実績を生かした技術、知識等を伝授し、企業などで必要とされる人材の育成を目的とする。

科 目 名	科 目 概 要	連 携 企 業 等
校外実習	給食業務を行うために必要な給食サービス提供に関し、栄養士に必要な知識及び技能を修得する。事前および事後に学習を行い、評価を行う。	特定医療法人光寿会 城陽江尻病院 認定こども園津田このみ保育園 特別養護老人ホームむれさき苑 姫路市立飾磨小学校 陸上自衛隊姫路駐屯地

3. 教員の研修等

(教員の研修等の基本方針)

教育に携わる教員を企業・業界研修会等にて研修しより現場に向く学生の育成

4. 学校関係者評価

(学校関係者評価委員会の全委員の名簿)

令和6年4月1日現在

名 前	所 属
上野正道	富士産業株式会社 神戸事業部次長
田上優佳	特別養護老人ホームいやさか苑 施設長
荒内喬司	特別養護老人ホームしらさぎの里 管理栄養士

(学校関係者評価結果の公表方法)

URL: <https://www.mikashiho.ac.jp/about/disclosure/>

5. 情報提供

(情報提供の方法)

URL: <https://www.mikashiho.ac.jp/about/disclosure/>

授業科目等の概要

(栄養専門課程栄養学科) 令和6年度(基礎分野)															
分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業時数	単位数	授業方法			場所		教員		企業等との連携
必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任	
○			基礎化学	各元素の特徴や、構造、命名法など化学の基本を理解することと、調理は化学反応の連続であることを、一部実験などを通して教授する。	1・前	30	2	○			○				
○			献立作成	専門科目で学ぶ献立作成の基礎を理解するためプリントと栄養計算ソフトを用いた演習により献立作成の基礎を学ぶ。	1・前	30	2	○			○				
○			食と農学	食を生産する農業現場の生産や労働環境をカロリーベースや栄養素を含め総合的に学び、食育を推進する責任者としての知識を学ぶ	1・前	30	2	○			○				○
○			栄養管理	食品成分表の使い方と廃棄率や、仕込み量を含む栄養計算の方法を学習し、献立作成を行う。またその中で、実際現場で用いられる荷重平均や食料構成の作り方を学習し、栄養計算ソフトを用い給食管理業務が	1・前	30	2	○			○				
○			食育健康管理	現在日本の食生活は、ファーストフードの増加、欧米化と伝統食の衰退、食の安全性の疑問視、表示の虚偽など、多岐にわたる問題が取り巻いている。その、現状を細部まで知り、解決方法を考える。また、日本の伝統食や、マナー、自身の食生活を見直し、改善する方法を考える。	1・前	30	2	○			○				
○			コンピュータリテラシーⅠ	コンピュータの基本的なハードウェアの構造と使い方を学習するとともに、プレゼンテーションなどのソフトウェアの使い方について学ぶ。また、ネットワークの構成や接続などについても学ぶ	1・前	30	2	○			○				○
○			コンピュータリテラシーⅡ	Windowsの概要やショートカットキーなどの使い方を説明し、キーボードの使い方(タッチメソッド)の練習も行う。作成したファイルの管理方法やインターネット、電子メールの使い方について学ぶ。	1・後	30	2	○			○				○
○			コンピュータリテラシーⅢ	ワープロソフトのWordについて、漢字の変換や、特殊文字の入力、書式設定、クリップアートの使い方等、毎回テーマを与え、書類作成を行う。	2・前	30	2	○			○				○
○			コンピュータリテラシーⅣ	表計算ソフトのExcelについて、データの入力法、グラフの用途と基本構成、計算の方法や関数の使い方などの使い方を学ぶ。また、WordとExcelを用いそれぞれの相互活用について学ぶ。	2・後	30	2	○			○				○
○			体育及び実技	身体を動かすことで、循環器系や脳、ストレス、睡眠との関係を理解する。また実際にストレッチやデンマーク体操、マッスゲームを行い体力などの向上を図るのみならず、集団行動の重要性などを学ぶ	2・前後	30	2	○		△	○				○
○			菓子の基礎	ただ美味しいと言っただけのお菓子、ハンの講義ではなく、理論的に又、科学的な視点からお菓子、パンを作る一般教養を身に付ける。	1・前	30	2	○			○				○
合計				科目	単位時間(22単位)										

卒業要件及び履修方法	授業期間等
必修科目に於いて2/3以上の出席及び確認試験において60%以上の得点取得	1学年の学期区分 前・後期
	1学期の授業期間 19週

(留意事項)

- 一の授業科目について、講義、演習、実験、実習又は実技のうち二以上の方法の併用により行う場合については、主たる方法について○を付し、その他の方法について△を付すこと。
- 企業等との連携については、実施要項の3(3)の要件に該当する授業科目について○を付すこと。

授業科目等の概要

(栄養専門課程栄養学科) 令和6年度(専門分野)															
分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業時数	単位数	授業方法			場所		教員		企業等との連携
必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任	
○			公衆衛生学	健康の概念とその歴史的な変遷や、公衆衛生の概念、歴史について学ぶ。また、生活の中で、環境と人間の相互作用を知り、環境汚染が生活に及ぼす影響について学ぶ。その他、人口の変化や疾病統計について疫学などを通して知り、ライフスタイルと対	1・後	30	2	○			○				
○			社会福祉概論	社会保障や医療制度、福祉・介護制度など社会福祉を取り巻く制度についての基本的な知識を学び、保険・医療・福祉・介護の連携について考える。	2・前	30	2	○			○				
○			介護実習	介護の過程（ニーズの把握・介護計画・実施・評価・記録）について知り、基本的な技術として、介護を行う上で必要なマナー・保健管理・居住環境の整備について実習を行う。また、特殊なケースとして、救急・事故時の対応、認知症サポーターの	2・後	30	1			○	○				
○			解剖学	生体を作る単位である細胞・組織・器官及び系（骨格系・筋系・循環器系・呼吸器系・消化器系・泌尿器系・生殖器系・内分泌系・神経系・感覚器系）の構造について学び、また成長と老化による身体の構造変	2・前	30	2	○			○				
○			解剖学実習	身体の構造や、働きについて人体模型や標本の観察を通して理解する。また、感覚器系（皮膚感覚、深部感覚、味覚など）について、体験を通して理解する。	2・前	30	1			○	○				
○			生理学	解剖学で学習した身体の各部分がどのような役割を持っているかを各系について学び、生命の維持、成長、老化について理解する。	2・後	30	2	○			○				
○			生化学Ⅰ・Ⅱ	身体を構成するたんぱく質や脂質の構造や働き、エネルギーを産生するメカニズムを含む代謝について学習する。また、分子レベルでビタミンやミネラルの構造、体内での働き、遺伝情報の伝達などについて学ぶ。	1・後 2・前	60	4	○			○				
○			食品学総論	食品の定義や、食品に含まれる成分（水分・炭水化物・たんぱく質・脂質・ビタミン・無機質・嗜好成分など）やその機能、食糧と環境の関係や、食物連鎖など、食を取り巻く環境についても学習する。	1・前	60	2	○			○				
合計				科目	1単位時間(単位)										

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
	1学年の学期区分	期
	1学期の授業期間	週

(留意事項)

- 1 一の授業科目について、講義、演習、実験、実習又は実技のうち二以上の方法の併用により行う場合については、主たる方法について○を付し、その他の方法について△を付すこと。
- 2 企業等との連携については、実施要項の3(3)の要件に該当する授業科目について○を付すこと。

授業科目等の概要

(栄養専門課程栄養学科) 令和6年度(専門分野)															
分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業時数	単位数	授業方法			場所		教員		企業等との連携
必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任	
○			食品学各論	食品をその性質等で18の群に分けそれぞれの生産・成分・歴史などの特徴について、実際に食材を用い学習する。	1・後	30	2	○			○		○		
○			食品学実験	実験の基本的な器具の名称などと操作方法を学び、食品の成分の定量・定性などを行う。その他、酵素や時間による食品成分の変化や調理特性について学習する。	1・後	60	2			○	○		○		
○			食品加工学	食品は加工されることで、消化吸収、食味が変化することだけでなく安全性の向上につながることや、各貯蔵方法の特徴について学ぶ。	2・後	30	2	○			○		○		
○			食品加工学実習	食品加工学で学んだ知識に基づき、各種食品を加工し、その工程で生じる食品成分の変化について学習する。	2・後	30	1			○	○		○		
○			食品衛生学	衛生行政や法規、飲食による感染症や食中毒、寄生虫症等の予防方法や、食品添加物や農薬の正しい知識について学習する。	1・前後	60	2	○			○		○		
○			栄養学総論	健康と栄養の関係を背景に、五大学養素の種類と機能、消化吸収、エネルギー代謝、栄養状態の判定方法について学習をする。	1・前	30	2	○			○		○		
○			栄養学各論	栄養管理と栄養状態の評価・判定、栄養必要量の科学的根拠について知ることと、各ライフステージ別、又は特殊環境下での身体、栄養的特徴と栄養管理について学習する。	1・後	30	2	○			○		○		
○			栄養学実習	栄養アセスメントの概要を学び、乳児期・幼児期・学童期・思春期・成人期・高齢期・妊娠期などそれぞれに適した献立を作成することやスポーツと栄養について学習する。	2・前	60	1			○	○		○		
○			臨床栄養学概論	各疾病の原因を知り、栄養パラメーターの読み方や治療食、栄養管理方法について学ぶ。また、チーム医療における管理栄養士の役割やNSTについても学習する。	1・後 2・前	60	4	○			○		○		
○			臨床栄養学実習	栄養成分別管理治療食として、食塩制限食、エネルギーコントロール食、たんぱく質コントロール食、脂質コントロール食、易消化食、合併症などを実習する。	2・前後	60	2			○	○		○		
合計				科目							単位時間(単位)		

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
		1学年の学期区分	期
		1学期の授業期間	週

(留意事項)

- 1 一の授業科目について、講義、演習、実験、実習又は実技のうち二以上の方法の併用により行う場合については、主たる方法について○を付し、その他の方法について△を付すこと。
- 2 企業等との連携については、実施要項の3(3)の要件に該当する授業科目について○を付すこと。

授業科目等の概要

(栄養専門課程栄養学科) 令和4年度(専門分野)															
分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業時数	単位数	授業方法			場所		教員		企業等との連携
必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任	
○			栄養指導論Ⅰ・Ⅱ	栄養教育の歴史と栄養行政、国際動向などの背景を学習し、各疾患の臨床栄養教育方法と、行動変容、カウンセリングなどの学習を行う。	2・前後	60	4	○			○		○		
○			栄養指導論実習Ⅰ・Ⅱ	生活についての実態調査として、食物摂取状況調査法や簡易栄養調査法を用い、パソコンを用い問題点を明瞭化を行う。また、各疾病の集団指導方法や、コーチングについて学習する。	2・前後	120	2			○	○		○		
○			公衆栄養学概論	国民の人口や医療費、食糧経済、健康の現状と健康日本21や食生活指針食事バランスガイドなどの公衆栄養活動について学習する。	1・後	30	2	○			○		○		
○			調理学	各食材を非加熱操作や加熱操作、調味操作などで栄養素を始めとする成分がどのように変化するかを科学的根拠のもと教授する。また、食事文化と伝承、食様式と食事作法についても学習する。	1・前	30	2	○			○		○		
○			調理学実習Ⅰ	調理の基礎や、調理器具の使い方各食材の調理特性などを習得する。	1・前	60	2			○	○		○		
○			調理学実習Ⅱ	調理学実習Ⅰで学習した内容をもとに栄養士として必要な応用を習得する	1・後	60	2			○	○		○		
○			調理学実習Ⅲ	日本料理、西洋料理、中華料理の特徴と独自の技術、歴史、食文化などを学習する。	2・前	60	2			○	○		○		
○			調理学実習Ⅳ	各料理の特徴とテーブルマナー、献立作成など応用的な学習を行う。	2・後	60	2			○	○		○		
○			給食計画論	給食における栄養士の役割などの基本的理解を行い、給食の経営管理、栄養食事管理、組織人事管理、施設設備管理、食材料管理についての学習を行う。	1・後	30	2	○			○		○		
○			給食実務論	病院、学校、福祉施設、事業所など各施設別の給与栄養目標量や組織、現状を中心に、会計原価計算や情報事務管理、災害時対策について学習する。	2・前	30	2	○			○		○		
○			給食実務実習Ⅰ	大量調理の基礎として、衛生管理や食材の扱い方、調理器具の使い方について学習する。	2・前	60	2			○	○		○		
○			給食実務実習Ⅱ	大量調理施設衛生管理マニュアルの考え方に沿い、衛生管理、施設管理、食材管理を行うことを学習する。	2・後	60	2			○	○		○		
○			○校外実習	給食業務を行うために必要な給食サービス提供に関し、栄養士に必要な知識及び技能を修得する。事前および事後に学習を行い、評価を行う。	2・前	30	1			○	○	○	○	△	○
合計				科目	単位時間(単位)										

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
		1学年の学期区分	期
		1学期の授業期間	週

(留意事項)

- 一の授業科目について、講義、演習、実験、実習又は実技のうち二以上の方法の併用により行う場合については、主たる方法について○を付し、その他の方法について△を付すこと。
- 企業等との連携については、実施要項の3(3)の要件に該当する授業科目について○を付すこと。

授業科目等の概要

(栄養専門課程栄養学科) 令和5年度(独自分野)															
分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業時数	単位数	授業方法			場所		教員		企業等との連携
必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任	
○			管理栄養士受験対策	管理栄養士の過去の頻出問題の傾向から、各科目の反復練習を行う。	1・後2・後	120	8	○			○		○		
○			テーマ研究	少人数のグループによりテーマを決め、教員の指導のもと研究を行う。その内容をポスターとテーブル展示等で多数の来客者に対し伝達する方法を学ぶ。	1・後	30	1			○	○		○		
○			創作料理研究	学園祭に創作料理の提出を行う。テーマは各自で決定。郷土料理や行事食・治療食等を中心に各自で創作する。	2・後	30	1			○	○		○		
合計			44 科目			1950 単位時間(80 単位)									

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
必修45科目(102単位)を取得	1学年の学期区分	2期
	1学期の授業期間	19週

(留意事項)

- 一の授業科目について、講義、演習、実験、実習又は実技のうち二以上の方法の併用により行う場合については、主たる方法について○を付し、その他の方法について△を付すこと。
- 企業等との連携については、実施要項の3(3)の要件に該当する授業科目について○を付すこと。